



RECETAS SENCILLAS Y ECONÓMICAS PARA PREPARAR PAN EN CASA

\$ 17.00
USD 2.75

Panadería

Mexicana Tradicional

Polvorones
y galletas de:

- Cacahuete
- Naranja
- Canela
- Almendras
- Chocomenta

Candychocolate

**POLVORONES
Y GALLETAS**



www.radareditores.com

Candy chocolate

Contenido



- 2 Carta editorial
- 3 Los cereales
- 4 Vocabulario
- 5 Tips y notas del mundo del pan
- 6 Polvorones tradicionales
- 8 Polvorones de canela
- 10 Galletas de naranja
- 12 Polvorones de cacahuete
- 14 Galletas de chocomenta
- 16 Polvorones rosas
- 18 Galletas integrales con granola
- 20 Polvoroncitos de almendra
- 22 Galletas de nuez y queso
- 24 Tabla de equivalencias



EDICIÓN CATORCENAL No. 25

Editora: Edith Cabrera Ferosmo
Arte y fotografía: Alejandro Vera Aedo
e Isabel Martínez C.
Diseño Gráfico y de Portada: Bostrix A. Guerrero Escamilla
Chef: Ma. del Refugio Delgado García

RADAR EDITORES, S.A. de C.V.

Presidente y Director General: Carlos Flores Muñoz
Gerente General y
Editor Responsable: Germán Flores Trujillo
Director Editorial: José Luis Flores Suárez
Administración: Miguel Ángel Sánchez Hernández
Producción: Vicente García Hernández
Publicidad: Beano Lombardo
publicidad@radareditores.com
Mercadotecnia: Antonio Allaro Patiño
Circulación: Graciela Ramírez Fonseca
Ventas y atención a clientes: Alejandro César García
Correo Electrónico: atencionclientes@radareditores.com
Oficinas: Salvador Díaz Mirón No. 154
Col. Santa María La Ribera
C.P. 06400 Tel. 8589-0370
Fotomecánica e Impresión
de Portada e Interiores: Grupo Gráficas Arenal, S.A.
de C.V. Arenal No. 12, Col.
La Esperanza, Deleg.
Cuauhtémoc, México, D.F.
C.P. 06920 Consultador
3740-3020

Registro Saponos En trámite
No. de expediente de licitud de contenido y títulos
1/832/02/12733
Certificado de Licitud de Título: 18906
Certificado de Licitud de Contenido: 8309
No. de Reserva de Derechos al Uso Exclusivo:
04-2003-071517470600-102

Distribución D.F. Unión de Expendedores
y Zona Conurbada: y Vendedores de los Periódicos
de México, A.C. Guerrero 361
Cul. Guerrero, C.P. 06330
Tels. 55-91-10-00 y 55-91-43-01
Por medio del Despacho
Guillermo Benítez Velasco,
Calle Morelos No. 76-A
Col. Juárez C.P. 06900
Deleg. Cuauhtémoc, México, D.F.

Distribución Foránea: CODIPLYSA,
Serpino Rendón No. 87
Planta Alta Col. San Rafael
C.P. 06470 Deleg. Cuauhtémoc,
México, D.F.

Locales Cerrados: Publicaciones CITEM,
S.A. de C.V.,
Av. Del Cristo No. 101
Col. Xococholeco Tlalpan, D.F.
Edo. de México, C.P. 54090
Distribución en Estados
Unidos, Centro y Sudamérica: Corporación SILCRES,
Nochienco 645-5
Col. Leticia Valle, México,
D.F. C.P. 06950 Tel. 5405-4388

La revista Panadería Mexicana Tradicional investiga sobre la
veracidad de sus anunciantes, pero no se responsabiliza del
contenido de los anuncios ni de las ofertas realizadas por los
mismos. Ello es responsabilidad de los autores.

Carta editorial

Los polvorones y las galletas son pequeñas tortitas dulces elaboradas a base de manteca, harina y azúcar. Se dice que los polvorones comenzaron a elaborarse en las ciudades andaluzas de Antequera y Estepa, en las temporadas de frío. Y se conocen con este nombre porque al comerlos se deshacen en polvo. Los polvorones y las galletas son deliciosos y pueden elaborarse en diferentes formas; asimismo existen una gran variedad y cada especialidad requiere una mezcla distinta de ingredientes. A estas delicias les puedes incorporar nuez, almendras, chocolate, vainilla, ralladura de limón, naranja, coco, piñones, etc., y decorarlas con azúcar glass, canela en polvo, chocolate derretido, ajonjolí, azúcar, etc. El delicioso aroma que expide del horno antoja a cualquiera para disfrutar los polvorones o galletas con leche, café, chocolate, té o simplemente solos. En esta edición te invitamos a elaborar exquisitas recetas para polvorones y galletas con: chocolate, chocomenta, granola, cacahuete, integrales, de almendras, canela, de nuez y queso... fáciles, rápidas y exquisitas, que seguramente cada una se deshará en tu boca.



Edith Cabrera Ferosmo
Editora

Envíanos tus comentarios, dudas y sugerencias a Radar Editores, S.A. de C.V. Salvador Díaz Mirón No. 154,
Col. Santa María La Ribera, C.P. 06400. Correo electrónico:
atencionclientes@radareditores.com.mx. Tel. 8589-9570 ext. 218 ó 223.



Candy chocolate

Vocabulario

INTEGRARENFORMAENVOLVENTE: mezclar suavemente los ingredientes, de preferencia con una raspa o pala.

GROSOR: es el ancho o grueso de la pasta al momento de extender.

COMPACTARUNAPASTA: apretar con movimientos suaves de las manos para que quede una pasta homogénea.

ACRENIAR: batir enérgicamente uno o más ingredientes para que con la fricción se suavice.

EXTENDER: acción de aplanar con el rodillo una pasta o una masa hasta obtener el tamaño y el grosor deseado.

ESPOLVOREAR: rociar con algún ingrediente seco la superficie de alguna preparación.



1

Es recomendable que para extender la pasta lo hagas con movimientos muy suaves y verificando constantemente que no esté pegada.



2



Al momento de acomodar las galletas en la charola para hornear, distribúyelas en la misma para obtener un mejor horneado.

3

El chocolate para repostería es recomendable utilizarlo macizo y semiamargo para lograr mejores resultados.



y notas del mundo del pan

Queremos informarles que existe un lugar en la Ciudad de México en donde podrán comprar sus utensilios para panadería y pastelería: el mercado anexo de la Merced (mercado de lámina), con una extensa gama en surtido de moldes, charolas, cortadores, etc.

También queremos comunicarles que ya viene la gran exposición de panadería en México: EXPOPAN 2004. Este evento se llevará a cabo en el Centro Banamex, en el Hipódromo de las Américas, del 18 al 20 de septiembre de 2004. ¡No se la pierdan!

Nuestra dirección es:
Salvador Díaz Mirón No. 154,
col. Santa María la Ribera,
06400, México, D.F.
Correo electrónico:

atencionclientes@radareditores.com

4



Para azucarar las galletas debes hacerlo al momento que están calientes para que se pegue el azúcar. Si ya se enfriaron, vuévelas a calentar en el horno.

5

La mantequilla, margarina o manteca es necesario utilizarlas a temperatura ambiente, así se facilitará el acomodo y no habrá grumos.



Sandwiches de chocolate

Polvorones Tradicionales





Ingredientes:

- 375 gr de harina
- 250 gr de azúcar
- 1 taza de manteca vegetal a temperatura ambiente
- 2 huevos
- 1 cucharada cafetera de polvo para hornear
- 1 naranja, sólo la ralladura

- Harina para extender, la necesaria
- 1 taza de azúcar

Equipos:

- Tazón
- Batidora manual
- Espátula de plástico
- Rodillo
- Cortador redondo de 10 cm de diámetro

Manera de preparar:

1. **Acrema** la manteca y el azúcar a punto de pomada.
2. **Agrega** los huevos uno por uno.
3. **Añade** la ralladura, la harina y el polvo para hornear, integra perfectamente.
4. **Espolvorea** harina en la mesa y extiende suavemente la pasta verificando que no se pegue.
5. **Déjala** de un centímetro de grosor y corta los polvorones con el cortador enharinado.
6. **Acomódalos** en la charola y colócales en el centro un punto de azúcar.
7. **Hornéalos** a 180°C por 20 minutos o hasta que tomen color.
8. **Revuélcalos** de inmediato en azúcar.





Ingredientes:

- 200 gr de mantequilla
- 100 gr de azúcar
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 2 yemas de huevo
- 2 cucharadas de canela en polvo
- 1 taza de azúcar glass
- 200 gr de harina
- Harina para extender, la necesaria

Equipo:

- 1 rodillo
- 1 cortador de 5 cm de diámetro
- 1 taza medidora
- 1 cuchara medidora
- 1 charola para galletas



Manera de preparar:

1. **Mezcla** la mantequilla con la harina, el polvo para hornear y el azúcar hasta obtener punto de arena, puedes utilizar dos tenedores o una espátula.
2. **Integra** las yemas y revuelve hasta obtener una pasta manejable.
3. **Espolvorea** harina en la mesa y extiéndela hasta que tenga 1 cm de grosor.
4. **Enharina** el cortador y corta los polvorones, acomódalos en la charola y hornéallos a 180°C hasta que se doren. Déjalos enfriar.
5. **Finalmente** espolvoréalos con azúcar glass y canela en polvo.

CandyChocolate

Polvorones de Canela

Países de México Tradicional • Polvorones



Candy chocolate

Galletas

de Naranja

Ingredientes:

- 125 gr de manteca vegetal
- 100 gr de azúcar
- 1 naranja, el jugo y la ralladura
- 1 yema de huevo
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 200 gr de harina
- Harina para extender, la necesaria
- 1 taza de azúcar

Equipo:

- 1 rodillo
- 1 cortador de 5 cm de diámetro
- 1 taza medidora
- 1 cuchara medidora
- 1 charola para galletas



Candorchocolat

Panadería Mexicana Tradicional • Puebla, México

Manera de preparar:

1. *Acrema* la manteca con el azúcar hasta obtener punto de pomada.
2. *Agrega* la yema, la ralladura y el jugo, integra suavemente.
3. *Añade* la harina y el bicarbonato en forma envolvente, incorpora sin trabajar en exceso. Refrigerar si es necesario; debe estar tapada.
4. *Espolvorea* harina en la mesa y extiende la pasta hasta lograr 1 cm de grosor.
5. *Enharina* el cortador y corta las galletas, acomódalas en la charola y hornéalas a 180°C hasta que se doren ligeramente.
6. *De inmediato* espolvoréalas con azúcar.





Ingredientes:

- 500 gr de harina
- 1 taza de cacahuete molido
hecho pasta
- 1 taza de manteca vegetal
fundida
- 1 taza de azúcar glass
- 2 cucharadas de vainilla
- 3 tazas de harina
- 1 cucharada cafetera
de carbonato
- 1/3 de cucharadita de polvo
para hornear

Harina para extender,
la necesaria
Manteca para engrasar,
la necesaria
Azúcar glass, la necesaria

Equipo:

- 1 cortador para galletas
- 1 rodillo
- 1 cuchara medidora
- 1 colador
- 1 charola para galletas

Manera de preparar:

1. **Bate** la pasta de cacahuete con la manteca y el azúcar hasta obtener punto de pomada y que haya tomado un color más claro.
2. **Integra** la vainilla y continúa batiendo.
3. **Mezcla** en seco la harina, el bicarbonato y el polvo para hornear, pásalos por el colador.
4. **Mezcla** lo anterior con la preparación principal en forma envolvente.
5. **Espolvorea** harina en la mesa y extiende la pasta suavemente hasta que tenga un centímetro de grosor.
6. **Enharina** el cortador, corta los polvorones y colócalos en una charola engrasada.
7. **Hornealos** a 180°C por 20 minutos o hasta que tomen color.
8. **Déjalos** enfriar y espolvorea la mitad de los polvorones con azúcar glass.



Candy chocolate

CandyChocolate

de Cacahuete

Polvorones

Panadería Mexicana Tradicional • Polvorones



CandyChocolates

de Chocomenta Galletas





Ingredientes:

500 gr de harina
200 gr de mantequilla
150 gr de azúcar glass
1 pizca de sal
1 huevo
1 cucharadita de esencia de menta
ó 2 cucharaditas de licor de menta
250 gr de harina
1 cucharadita de polvo para hornear
30 gr de cocoa cernida
Harina para espolvorear, la necesaria

200 gr de chocolate semiamargo finamente picado
100 ml de leche
Granillo o chispas de chocolate

Equipos:

1 rodillo
1 cortador de 8 cm de diámetro
1 taza medidora
1 cuchara medidora
1 charola para galletas
1 colador



Manera de preparar:

1. **Acrema** la mantequilla con la sal y el azúcar glass hasta obtener punto de pomada.
2. **Agrega** el huevo y continúa batiendo.
3. **Incorpora** la menta y bate.
4. **Añade** en forma envolvente la harina, el polvo para hornear y la cocoa, integra sin trabajar en exceso. Refrigerar la mezcla si es necesario; debe estar tapada.
5. **Espolvorea** harina en la mesa y extiende la pasta hasta que tenga 1 cm de grosor.
6. **Enharina** el cortador y corta las galletas, acomódalas en la charola y hornéalas a 180°C hasta que se doren ligeramente. Déjalas enfriar.

7. **Calienta** la leche hasta que suelte el hervor, apaga y vierte sobre el chocolate, mueve lentamente hasta que desaparezcan los grumos.
8. **Sumerge** las galletas en el chocolate de manera que sólo cubra una cara de las mismas, escúrrelas perfectamente y espolvoréalas chispas o granillo de chocolate.

Candy chocolate

Polvorones

Rosas



Candychocolate

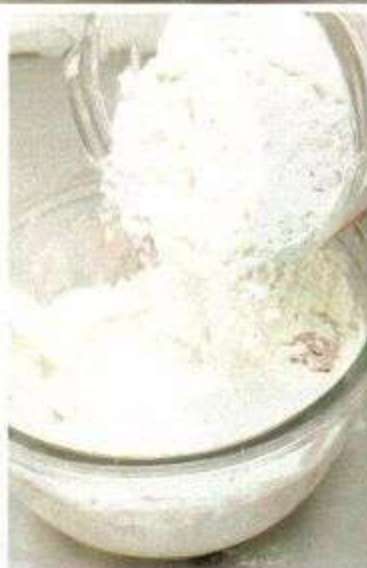


Ingredientes:

- 50 gr de mantequilla
- 75 gr de manteca vegetal
- 50 gr de azúcar glass
- 1 cucharadita de vainilla
- Color vegetal rosa al gusto
- 170 gr de harina
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- Harina para extender, la necesaria
- 1 taza de azúcar glass

Equipo:

- 1 rodillo
- 1 cortador de 5 cm diámetro
- 1 taza medidora
- 1 cuchara medidora
- 1 charola para galletas



Manera de preparar:

1. **Acrema** la mantequilla con la manteca y el azúcar hasta obtener punto de pomada.
2. **Agrega** la vainilla y dos gotitas de color, integra suavemente.
3. **Incorpora** la harina y el polvo para hornear en forma envolvente, integra sin trabajar la mezcla en exceso.
4. **Refrigerala** si es necesario; debe estar tapada.
5. **Espolvorea** harina en la mesa y extiende la pasta hasta que tenga 1.5 cm de grosor.
6. **Enharina** el cortador y corta los polvorones, acomódalos en la charola y hornéalos a 180°C hasta que se doren ligeramente.
7. **Dejalos** enfriar y espolvoréalos con azúcar glass.

Candy chocolate

CandyChocolate

Galletas Integrales con Granola

(Rinde 700 gr de galletas)





Ingredientes:

300 gr de mantequilla
100 ml de miel
Azúcar al gusto
2 huevos
1/2 taza de leche
200 gr de harina
300 gr de harina integral
100 gr de granola
2 cucharadas de canela
en polvo
2 cucharadas de polvo

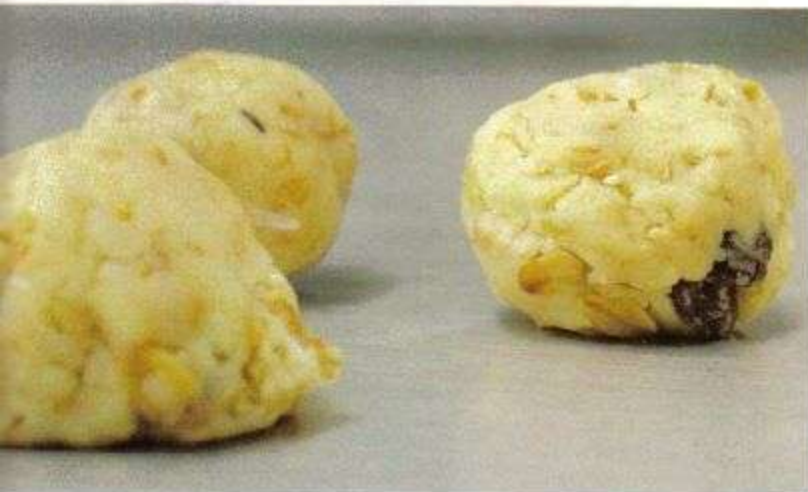
para hornear
Mitades de nuez,
las necesarias

Equipo:

1 rodillo
1 cortador de 5 cm
de diámetro
1 taza medidora
1 cuchara medidora
1 charola para galletas

Manera de preparar:

1. **Acerema** la mantequilla con la miel y el azúcar hasta obtener punto de pomada.
2. **Integra** los huevos y la leche poco a poco.
3. **Mezcla** las harinas con la granola, el polvo para hornear y la canela, incorpóralos de forma envolvente a la mezcla sin trabajarla en exceso.
4. **Refrigerala** por 20 minutos si es necesario, debe estar tapada.
5. **Forma** bolitas del tamaño de un limón y colócalas en una charola con 2 cm de separación entre cada una; presionalas del centro con una nuez.
6. **Hornéalas** a 180°C hasta que estén doraditas, finalmente déjalas enfriar.



Candy chocolate

CandyChocolate

Polvoroncitos

de Almendra



Ingredientes:

- 250 gr de mantequilla
- 75 gr de azúcar
- 2 yemas de huevo
- 1 cucharadita de esencia de almendra
- 250 gr de harina
- 100 gr de almendra molida
- Harina para extender, la necesaria
- Azúcar, la necesaria

Equipo:

Tazón

Manera de preparar:

1. *Acrema* la mantequilla con el azúcar a punto de pomada.
2. *Integra* las yemas y la esencia, agrega la harina y la almendra en forma envolvente, mezcla suavemente.
3. *Refrigera* la pasta por 20 minutos si la sientes muy floja. Forma bolitas de 2 cm de diámetro y acomódalas en una charola, extiéndelas un poco con los dedos.
4. *Hornéalas* a 180°C durante 15 minutos o hasta que hayan tomado color, finalmente revuélcalas en azúcar.



Candy chocolate

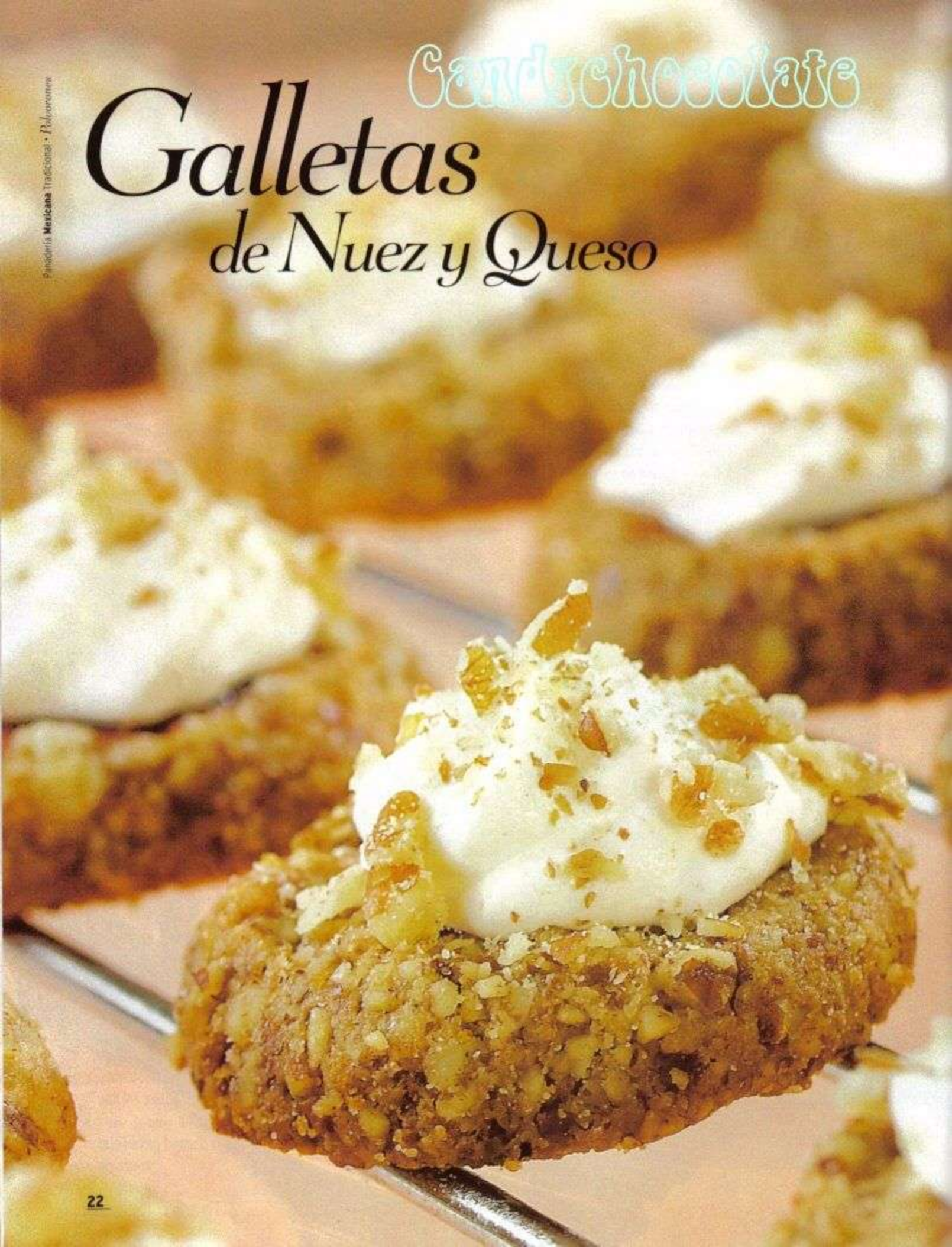
Panadería Mexicana Tradicional • Pánuco



CandyChocolate

Galletas de Nuez y Queso

Pinadería Mexicana Tradicional • Polvorones



Gandules de chocolate



Ingredientes:

- 250 gr de mantequilla
- 75 gr de azúcar
- 2 yemas de huevo
- 250 gr de harina
- 100 gr de nuez molida
- Harina para extender,
la necesaria
- 1 huevo
- 100 gr de nuez molida
- 190 gr de queso crema

Equipos:

- 1 tazón
- 1 manga
- 1 duya rizada



Manera de preparar:

1. **Acrema** la mantequilla con el azúcar a punto de pomada.
2. **Integra** las yemas, después agrega la harina y la nuez en forma envolvente, mezcla suavemente.
3. **Si** la pasta está muy floja refrigérala por 20 minutos.
4. **Espolvorea** la mesa con harina. Haz rollos con la pasta de aproximadamente 3 cm de diámetro, úntalos con huevo y revuélcalos en la almendra molida, córtale rebanadas de 1 cm de ancho y acomóda las en una charola, extiéndelas un poco con los dedos.
5. **Hornealas** a 180°C durante 15 minutos o hasta que hayan tomado color.
6. **Suaviza** el queso crema y llena la manga, coloca un adorno en el centro de las galletas.